

— Infang —

KOCHKUNST

MIT REGIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT



TRADITION SEIT 1957



Eine Geschichte die 1957 mit einer kleinen Jausenstation begann, führen wir heute mit unserem Restaurant Infang in der bereits dritten Generation weiter. Die Liebe zum Genuss und die erlesene Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und Produkte sind es, die unsere Speisen zu Genießergerichten verwandeln. Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt Sie gerne mit traditionellen Köstlichkeiten, die wir im alpinen Ambiente immer wieder modern interpretieren und an den Geschmack der heutigen Zeit anpassen. Bodenständig, kreativ und mit internationalem Touch möchten wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller verwöhnen und Ihnen eine ganz besondere Genusszeit bereiten. Guten Appetit und G'sundheit im Infang.

INKLUSIVPREISE IN EURO

www.infang.at |  |  |  |

INFANG

WIR SPRECHEN NICHT
NUR VON REGIONALITÄT,
WIR LEBEN SIE!



EIER

FAMILIE BRUGGER, Gries / Längenfeld



BROT

BÄCKEREI FIEGL, Huben / Längenfeld

FISCH

FAMILIE MRAK, Längenfeld



FLEISCH
AUS ÖSTERREICH
DER GRISSEMANN & FIRMA HUBER

OBST &
GEMÜSE
FRISCHDIENST KOFLER, Landeck



WEIN

WEINKELLEREI MERANER

KÄSE

NEURAUTER FRISCH



VORSPEISEN

Carpaccio

vom Hirsch mit Basilikumpesto verfeinert,
frisch gehobeltem Parmesan und Zirbensalz

17,20

Tomaten Bruschetta Infang

mit Büffelburrata, karamelierten Schalotten,
Parmaschinken und marinierte Cherrytomaten

16,20

Beef Tartare

vom Rinderfilet mit Wachtelei, Kapern,
Butter und Toastecken

17,90

*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen den*
Chardonnay
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich



SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfritatten oder Kasspressknödel

6,30

Knoblauchcremesuppe

mit Kräutercroutons

6,50

Schaumsuppe von der Chili

mit gebratener Riesengarnele

8,20

SALATE

Caesar Salat

Gebratene Speckscheiben, Parmesanmarinade
und Kräutercroutons

wahlweise mit Hühnerfiletstreifen

14,10

+4,90

Asia Salat

Verschiedene Blattsalate mit in Süß-Saure-Sauce gebratenen
Riesengarnelen, Paprika und Knoblauchbrot

19,90

Traditioneller Tiroler Salat

mit Kasspressknödel aus Galtürer Bergkäse,
Kresse, Salatauswahl und Sauerrahmdip



15,70

Darf's ein Salat als Beilage sein?

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

Grüner Salat

5,40

7,50

4,60

EMPFEHLUNG

VEGETARISCHES UND MEHR...

Risotto

mit Basilikumpesto, glacierte Tomaten, Büffelmozzarella

15,90

Tagliolini in einer Rahmchilisauce

mit gebratenen Riesengarnelen

19,70

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes Frites

16,90

Tiroler Zwiebelrostbraten

mit gebratenen Speckscheiben und
hausgemachten Spätzle

22,80

Paillard

von der Beiried, gefüllt mit Rucola
und Parmesan, dazu Birnenteigsäckchen
verfeinert mit Trüffelöl



25,90



*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Hauptspeisen empfehlen wir Ihnen den*

Patronis 2020

*Cuveé aus St. Laurent, Zweigelt, Merlot
Weingut Stift Klosterneuburg – Niederösterreich*

*In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und
internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum
an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser
Diplom-Sommelier berät Sie gerne.*

STEAKS

Filetsteak

vom Jungrind (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

32,90

Rib-Eye-Steak

vom argentinischen Rind (ca. 300 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

32,90

Rumpsteak

von der Beiried (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

25,90

Duroc-Steak

vom österreichischem Duroc-Schwein
(ca. 250 g mit Knochen)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

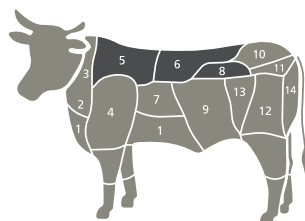


25,50

Welche Garstufe darf es für Sie sein?

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1 Brust | 8 Lungenbraten |
| 2 Hals | 9 Spannrippe |
| 3 Nacken | 10 Hüftsteak |
| 4 Schulter | 11 Tafelspitz |
| 5 Rostbraten (Hochrippe) | 12 Ober-/Unterschale |
| 6 Beiried | 13 Kugel |
| 7 Querrippe | 14 Schwanzrolle |



Welche Beilagen dürfen es für Sie sein?

Pommes Frites	5,10
Grillgemüse	5,20
Gemischter Salat	5,40
Speckbohnen	4,90
Garnele pro Stück	3,40
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,20

PIZZEN

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	8,90
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	10,50
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	9,90
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	10,50
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	11,90
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	12,40
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	11,50
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano	12,80
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	11,50
Giuseppe Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Babyspinat	12,90

Unsere Pizzen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne **GLUTENFREI** (ausgenommen Calzone und Fitnesscalzone).



Diavolo – scharf

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Tabasco, Oregano

12,60

Milano

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano

11,90

Marco Polo

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Thunfisch, Champignons, Oregano

12,90

Gigante

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Knoblauch, Oregano

13,90

Roma

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Soppressa, Oregano

12,20

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano

11,70

Inferno

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Zwiebel, Oregano

12,90

Tirolia

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Oregano

12,90

Mamma Mia

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Oregano

13,90

Adriano

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Champignons, scharfe Salami, Schinken, Oregano

13,90



Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Salami, Thunfisch, Artischocken, Oregano

13,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Feta-Käse

12,90

Salmone e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Räucherlachs, Rucola, Knoblauch, Oregano

14,10

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

13,50

Infang

Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano

13,50

Juventus

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Balsamico

13,90



Fitnesscalzone

Zusammengeklappte Pizza mit frischen Salaten gefüllt

12,40

Zu unseren Salaten empfehlen wir ...

Ofenfrisches Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano

5,90

Zusatzbestellungen

pro Zutat

1,40

Räucherlachs, Parmaschinken, Shrimps

2,50

Garnele pro Stück

3,40

Kleine Pizza abzüglich

1,00

Glutenfreie Pizzas

+2,00

FÜR KIDS

Batman

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites

9,90

Donald Duck

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

8,60

DESSERTS

Creme bruleé von der Tonkabohne

mit Kaffeeeis

9,90

Limetten-Malibuparfait

mit Luftschokolade und Erdbeeren

10,90

Schokoladensouffle

mit flüssigem Pistazienkern und weißes Schokoladeneis

10,90

Darf's ein Kaffee dazu sein?

Verlängerter

3,40

Espresso

3,10

Doppelter Espresso

3,70

Cappuccino

3,80

Latte Macchiato

4,50

Leckere Eiskreationen finden Sie in unserer eigenen Eiskarte. Viele verschiedene Sorten gibt's übrigens auch in der Tüte zum Mitnehmen – fragen Sie einfach nach unserem aktuellen Angebot.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Cola Zero	0,33	4,30
Mineralwasser prickelnd	0,33	3,10
Mineralwasser still	0,33	3,10
Eistee	0,33	4,30
Pago Fruchtsäfte – wählen Sie Johannisbeere, Erdbeere, Marille oder Multivitamin	0,20	3,80
Pago Fruchtsäfte gespritzt	0,50	4,80
Apfelsaft		3,90
Orangensaft		3,90
Tonic Water		3,70
Bitter Lemon		3,70
Mineralwasser prickelnd	0,75	5,30
Mineralwasser still	0,75	5,30

APERITIF

Martini dry		4,80
Campari Soda		5,80
Campari Orange		6,60
Portwein	1/16	4,90
Prosecco	0,10	4,90
Wodka Orange	4 cl	9,50
Bacardi Cola	4 cl	9,50
Gin Tonic – Monkey 47	4 cl	10,90
Gin Tonic – Hendrick's	4 cl	10,50
Malibu Orange	4 cl	8,50
Aperol Spritzer	4 cl	6,50

BIER

Zipfer Märzen	0,20	3,00
Zipfer Märzen	0,30	4,10
Zipfer Märzen	0,50	5,10
Gösser Naturradler	0,30	4,10
Gösser Naturradler	0,50	5,10
Weihenstephan Weizen	0,30	4,40
Weihenstephan Weizen	0,50	5,40
Alkoholfreies Bier	0,50	4,20
Alkoholfreies Weizen	0,50	4,90

OFFENE WEINE

WEISS:

Grüner Veltliner Strassertaler	1/8	4,80
Riesling Steinterrassen	1/8	5,10
Chardonnay Stadt Krems	1/8	4,90
Sauvignon Blanc Festival Meran	1/8	4,90

ROT:

Zweigelt Heideboden	1/8	5,00
Patronis	1/8	5,30
Appassimento	1/8	5,40
G'spritzter sauer	1/4	3,90
G'spritzter süß	1/4	4,10

In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser Diplom-Sommelier berät Sie gerne.



UNSER TIPP

WHISKY

Jim Beam	4 cl	5,50
Jack Daniels	4 cl	5,90
Chivas Regal	4 cl	6,20
Oban	4 cl	8,90

COGNAC

Remy Martin	2 cl	5,80
-------------	------	------

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,40
Amaretto	4 cl	4,10

SCHNAPS

Obstler	2 cl	3,90
Williams	2 cl	3,90
Marille	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	4,20
Ramazotti	2 cl	4,30
Sambuca	2 cl	4,20
Diplomatico		
Rum	2 cl	8,20

LIEBER GAST!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.